

Lieber Guest

Montag, 1. April 2024

ZUBEREITUNG

Unsere Speisen und Gerichte servieren wir in verschiedenen Portionsgrößen. Die Basis für das Tagesmenü ist die Vollkost.

Bei Fragen zur Menüauswahl wenden Sie sich bitte an die Verpflegungsassistentin oder das Pflegepersonal. Wir beraten Sie gerne.

Hinweise zu Allergenen und Fleisch- und Fischdeklarationen finden Sie auf der letzten Seite.

BESTELLZEITEN

Ihre Bestellung für das Mittag- und Abendessen sowie für das Frühstück des kommenden Tages nehmen wir gerne zwischen 8.30 Uhr und 16.30 Uhr entgegen.

Unsere Verpflegungsassistentinnen besuchen Sie täglich, um Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Menüs zu beraten. Ist dieser Service bei Ihnen aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich, nimmt das Pflegepersonal Ihre Bestellung auf. Teilen Sie uns bitte mit, welche Speisen Sie nicht mögen oder Sie aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie nicht zu sich nehmen können.

ESSENSZEITEN

- **Mittagessen** ab 12.00 Uhr
- **Abendessen** ab 18.00 Uhr

Sollte Ihr Essen wegen einer Untersuchung oder Visite kalt geworden sein, können Sie Ihre Mahlzeit in der Mikrowelle wärmen lassen.

PREISE

Alle Preisangaben auf der Wochenmenükarte gelten für Angehörige und Besucher. Für alle Patienten (unabhängig von ihrer Krankenversicherung) sind die Menüs kostenfrei. Halbprivatpatienten erhalten pro Tag, Privatpatienten pro Mahlzeit ein zusätzliches Besucheressen gratis. Weitere Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

Dienstag, 2. April 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Grünerbssensuppe AFGL
Kalbschnitzel AX
mit Portweinsauce AFCGLMO
Orecchiette ACFG
Bohnen FGO
Himbeerquark GX

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGO
Schweinsragout ACFGLMO
Feine Polenta CFG
Tomate provenzalische Art AFGO
Ananassalat X

1/2 1/1

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Grünerbssensuppe AFGL
Garam Masala mit Erdnussbutter EFLMNOHG
Himbeerquark GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Gemüsecremesuppe AFGO
Quinoa-Küchlein ACFGHO
mit Nussauce ACFGLMO
Tomate provenzalische Art AFGO
Ananassalat X

ABENDESEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Limonencremesuppe AFGL
Siedfleischsalat FMO
Schlumberger Brötchen A
und Butter G
Apfelmus X

ABENDESEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Sellerie-Apfel-Suppe AFGL
Spargelwähre ACG
Kirschenkompott X

1/2 1/1

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Antipasti-Teller GFLMO
Schlumberger Brötchen A
und Butter G

Tagesmenü 19.00 27.00

Kräutercremesuppe FGO
Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce AEGLNO
Trockenreis FG
Aprikosenjoghurt GX

Mittwoch, 3. April 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFGLMO
Rindsroulade ACFGLMO
mit Rotweinsauce ACFGLMO
Kartoffelstock GF
Zucchetti FGO
Griessköpfchen mit Erdbeersauce AGX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Tomatencremesuppe ACFGLMO
Pizokel ACFG
Griessköpfchen mit Erdbeersauce AGX

ABENDESEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kräutercremesuppe FGO
Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce AEGLNO
Trockenreis FG
Aprikosenjoghurt GX

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Sojageschnetzeltes mit Currysauce AFCG
Trockenreis FG

Frühstücksgetränke und Allergene

Bitte teilen Sie dem Pflegepersonal mit, welche Getränke Sie zum Frühstück wünschen und ob Sie unter einer Lebensmittel Allergie oder Intoleranz leiden. (Eier, Nüsse, Erdnüsse, Sellerie, Sesam, Senf, Soja, Fisch/Krustentiere usw.)

Herkunftsbezeichnung von Fleisch und Fisch

Falls nicht anderes deklariert, stammen Fleisch/Fisch aus der Schweiz. Fleisch ausländischer Herkunft ist wie folgt gekennzeichnet:

Ungarn (U), Irland (IE), Australien (AU), Norwegen (NO), Kanada (CA), Vietnam (VN), Neuseeland (NZ), Polen (PL), Italien (I), England (GB), Deutschland (DE), Niederlande (NE), Frankreich (F), Island (IS), Österreich (A).

¹ kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. ² kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene

A:	Glutenhaltiges Getreide
B:	Krebstiere
C:	Eier
D:	Fische
E:	Erdnüsse
F:	Sojabohnen
G:	Milch
H:	Hartschalenobst und Nüsse
L:	Sellerie
M:	Senf
N:	Sesamsamen
O:	Schwefeldioxid und Sulfite
P:	Lupinen
R:	Weichtiere
X:	und daraus gewonnene Erzeugnisse Der Allergengehalt ist abhängig vom wechselnden Tagesangebot.

Donnerstag, 4. April 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Broccolisuppe AFGL
Maispoulardenbrüstchen (F) AX
mit Estragonsauce ACFGLMO
Schupfnudeln ACFG
Karotten FGO
Kiwisalat X

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Broccolisuppe AFGL
Orientalische Nudeln ACFMNOHWL
mit Räuchertofu, Gemüse, Ananas
Kiwisalat X

Freitag, 5. April 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Randensuppe mit Meerrettich AFGLO
Gebratene Schollenfilets (NE) ADX
mit Weissweinsauce FGO
Trockenreis FG
Blattspinat FGO
Karamellköpfchen GX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Randensuppe mit Meerrettich AFGLO
Chop Suey ACFGLMOWP
Trockenreis FG
Karamellköpfchen GX

Samstag, 6. April 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kartoffelcremesuppe AFGL
Sauerbraten ACFGLMO
Spätzli ACEG
Erbsen FGO
Schokoladenmousse GHX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Kartoffelcremesuppe AFGL
Empanadas ACFGLMO
mit Paprikasauce FGO
Schokoladenmousse GHX

Sonntag, 7. April 2024

1/2 1/1

MITTAGESSEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Spargelcremesuppe AFGL
Kalbssteak AX
mit Cognac-Sauce ACFGLMO
Breite Nudeln ACGF
Broccoli mit Mandeln FGHO
Gedeckter Apfelkuchen AGOX

Tagesmenü vegetarisch 19.00 27.00

Spargelcremesuppe AFGL
Feta-Burger AFCGO
mit Honig-Thymian-Sauce ACFGLMO
Breite Nudeln ACGF
Broccoli mit Mandeln FGHO
Gedeckter Apfelkuchen AGOX

stClaraspital

In besten Händen.

Wochen- menükarte

Montag, 1. April bis Sonntag,
7. April 2024

ABENDESEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Kürbiscremesuppe AFGL
Fleischkäseteller CMGLOX
Vollkorn-Pariser Brot und Butter AGN
Passionsfruchtcreme GX

ABENDESEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Artischockencremesuppe AFGLO
Teigwaren mit Büffelmilch-Ricotta-Füllung ACFGLO
und Tomatensauce AFGO
Geriebener Käse CG
Pfirsichkompott X

ABENDESEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Blumenkohlcremesuppe ACGLO
Bircher Müesli AG
Roggenbrot und Butter AG
Emmentaler Käse G

ABENDESEN

Tagesmenü 19.00 27.00

Maiscremesuppe AFGL
Gebeizter Gravad Lachs (SOC) DFL
Meerrettich-Quark-Sauce FGO
Hausgemachtes Kartoffelbrot ACG
Butter G
Birnenkompott X

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Gemüseroulade ACGF
Dill-Quark-Sauce G
Vollkorn-Pariser Brot und Butter AGN

Vegetarisches Hauptgericht 19.00 27.00

Avocadosalat CEFLMO
Hausgemachtes Kartoffelbrot ACG
Butter G

